

Brioche de Pâques Mélissa



Pour 8 personnes

 20 minutes

 20 minutes > Facile

INGRÉDIENTS

500 g de farine Mélissa

70 g de sucre glace

90 g de beurre

25 cl de lait

20 g de levure fraîche

8 g de sel

2 cuillères à soupe de lait

Pour la décoration :

Sucre glace

Amandes effilées

1 - Dans un saladier, mélanger ensemble la farine Mélissa, le sucre glace, le beurre, le lait, la levure et le sel. Éviter cependant de mettre en contact direct la levure et le sel.

2 - Pétrir pendant une dizaine de minutes puis laisser reposer, la pâte doit doubler de volume.

3 - Quand la pâte a doublé de volume, la dégazer. (La pétrir une dernière fois rapidement pour enlever le surplus d'air à l'intérieur).

4 - Quand la pâte est prête, la peser puis la diviser en 6 boules de poids égal.

5 - Dans un plat rond, déposer les boules sur le tour en les espaçant bien, ainsi, elles lèveront mieux.

6 - Laisser reposer la pâte jusqu'à ce qu'elle soit bien levée, elle doit doubler de volume.

7 - Préchauffer votre four à 200°C (th. 6/7).

8 - Badigeonner votre brioche de lait pour la brillance puis saupoudrer, un pain sur deux, d'amandes effilées.

9 - Enfourner une vingtaine de minutes, la brioche doit être bien dorée. À la sortie du four, saupoudrer de sucre glace les pains non décorés.

